

LES MOULES

La spécialité de la maison

	2lbs	1lb
• Moules marinière (<i>vin blanc, beurre, échalotes françaises et ail</i>)	18\$	14\$
• Moules fraîcheur (<i>vin blanc, jus de lime, échalotes et coriandre fraîche</i>)	18,50\$	15,25\$
• Moules québécoises (<i>vin blanc, beurre, pommes, sirop d'érable, moutarde à l'ancienne</i>)	19\$	15,50\$
• Moules au pesto rosso (<i>vin blanc, pesto, tomates séchées</i>)	18,50\$	15,25\$
• Moules à l'indienne (<i>vin blanc, beurre, cari, coriandre fraîche et gingembre</i>)	19\$	15,25\$
• Moules à l'exotique (<i>beurre, vin blanc, sirop d'érable, jus de lime, lait de coco, curcuma</i>)	21\$	16\$
• Moules moutardine (<i>vin blanc, crème, beurre, moutarde de Dijon et thym</i>)	19\$	15,25\$
• Moules Carbonara (<i>vin blanc, bacon, ail et crème</i>)	19,50\$	15,75\$
• Moules aux poireaux (<i>vin blanc, crème, échalotes, poireaux et ail</i>)	19,50\$	15,75\$
• Moules caprine (<i>vin blanc, crème, beurre, confit d'oignons et fromage de chèvre</i>)	20\$	16\$
• Moules fromage bleu (<i>vin blanc, crème, beurre et fromage bleu</i>)	20,25\$	16,25\$
• Moules des Bobines (<i>vin blanc, crème, échalotes, ail et truite fumée</i>)	21,50\$	16,75\$

Tous nos plats de moules sont accompagnés de frites et de mayonnaise maison

• Bouillabaisse de fruits de mer au safran et basilic (<i>pétoncles, crevettes, moules et poisson</i>)	28,50\$
Accompagnée de frites maison	+3,25\$